

Kontrolrapport

Virksomhed **Junkfood**


Adresse Halmtorvet 17

Postnr./By 1700 København V

CVR-nr. 40287485 Aut.nr. 6702

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

 **Miljø- og Fødevareministeriet**
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Vedligeholdelse: Skadedyr. Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler:

Kontrolleret køkkenet, gange, toiletter, renovationsrum om lokalerne er vedligeholdte og egnet til at foretage kontrol af skadedyr i. Kontrolleret at det er muligt at foretage en kontrol af mulige skadedyr i hele bygningen, da virksomheden ikke er en lukket enhed fra de øvrige faciliteter i samme hus. Der er et samarbejde mellem viceværten og køkkenet, således at køkkenpersonalet straks informeres, såfremt der er konstateret skadedyr noget sted i huset. Gennemgået at samtlige alle vinduer og døre i bygningen er tætsluttende og sikret mod indtrængen af skadedyr. Kontrolleret at kloakriste er sikret mod skadedyrs indtrængen, alle er nye og skuet fast.

Kontrolleret virksomhedens håndtering af affald fra opsamling i køkkenet til depotet. Virksomheden opbevarer affald i et separat lokale, der er sikret mod indtrængen af skadedyr. Gennemgået beskaffenhed af grøn beplantning i umiddelbar nærhed af døre og porte. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: HACCP-procedurer. Gennemgået virksomhedens procedurer for skadedyrsbekæmpelse, herunder risikoanalysen ved kontaminering af fødevarer. Gennemgået korrigerende handlinger ved kontaminering af fødevarer grundet skadedyr. Ingen anmærkninger

29-07-2021

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift